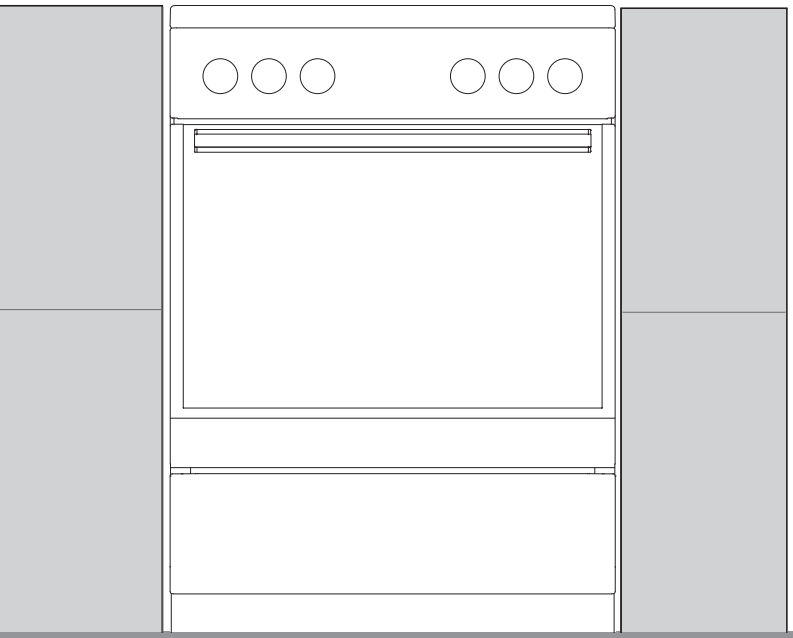
FI

YKSITYISKOHTAISET **OHJEET** ERILLISEN INDUKTIOLIEDEN KÄYTTÖÄ VARTEN

gorenje



www.gorenje.com

Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on suunniteltu helpottamaan tuotteen käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa ei ole vaurioita. Jos havaitset siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys jälleenmyyjäsi tai paikalliseen myymälään, josta laite toimitettiin. Löydät puhelinnumeron laskusta tai toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitäntäohjeet löytyvät erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös verkkosivustoltamme:

www.gorenje.com

Tärkeitä tietoja

Vihje, huomautus

SISÄLLYSLUETTELO

ESITTELY

4 ERILLINEN INDUKTIOLIESI

8 Ohjausyksikkö
10 Tekniset tiedot

11 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA
13 Ennen uunin liittämistä

LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

15 INDUKTIOKEITTOPINTA

15 Lasikeraaminen keittopinta
17 Induktiokeittoastiat
19 Induktiokeittotason käyttö

KYPSENNYS-VAIHEET

23 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1–4)

23 Vaihe 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN
25 Vaihe 2: ASETUSTEN VALITSEMINEN
26 Vaihe 3: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN
26 Vaihe 4: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

27 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

HUOLTO JA PUHDISTUS

43 HUOLTO JA PUHDISTUS

44 Lasikeraamisen pinnan puhdistus
46 Tavanomainen uunin puhdistus
47 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi
48 Lanka- ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen
49 Katalyyttikappaleiden asentaminen
50 Uunin katon puhdistus
51 Uunin luukun poistaminen ja asentaminen (mallista riippuen)
54 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen oven lasipaneeli
55 Lampun vaihtaminen

VIANETSINTÄ

56 VIANETSINTÄTAULUKKO

58 HÄVITTÄMINEN

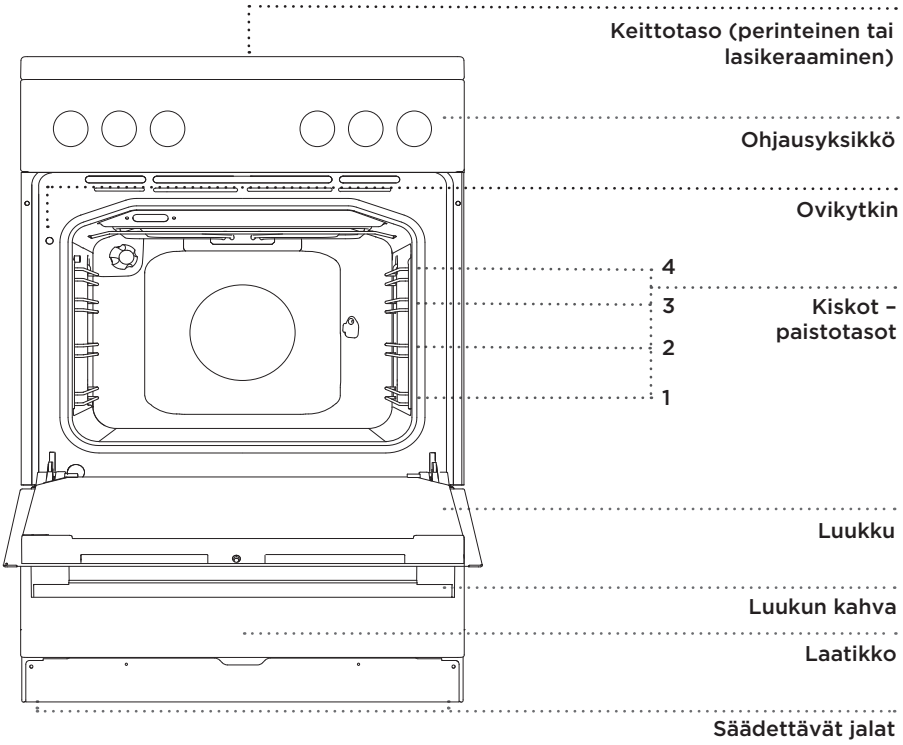
MUU

59 KYPSENNYSTESTI

ERILLINEN INDUKTIOLIESI

(UUNIN JA VARUSTEIDEN KUVAUS - VAIHTELEVAT MALLISTA TOISEEN)

Kuvassa näkyy yksi kalusteisiin asennettavista malleista. Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



LAITTEEN VETOLAATIKKO

Älä säilytä uunin vetolaatikossa palavia, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä aineita (kuten paperia, tiskirättejä, muovipusseja, puhdistus- ja pesuaineita tai spraypulloja), sillä ne voivat syttyä uunin käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.

PAINA-VEDÄ -NUPPI
Paina kevyesti nuppia, kunnes se menee pois, pyöritä sitä sen jälkeen.

Kierrä aina käytön jälken nuppi takaisin "off"-asentoon ja paina se takaisin sisään.
Paina-vedä-nuppi voidaan painaa takaisin vain silloin, kun kytkin on "off"-asennossa.

MERKKIVALOT
Punainen valo on päällä, kun uunin kuumentimet ovat aktivoituina. Kun valittu lämpötila on saavutettu, punainen valo kytkeytyy pois päältä.
Uunin valaistus kytketään päälle automaattisesti, kun kypsennysjärjestelmä on valittu.

LANKAKISKOT
Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).
Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

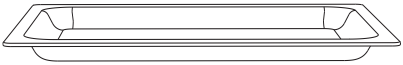
ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT
Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.
Ulosvedettävät kiskot ovat osittain tai kokonaan pidennettävissä.

UUNINLUUKUN KYTKIN
Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun luukku suljetaan, kytkin käynnistää jälleen lämpövastukset.

JÄÄHDYTYSTUULETIN
Laite on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA
Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä.

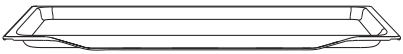
UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET



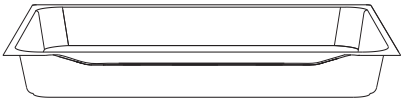
LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.

Ritilässä on turvahaka.
Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.

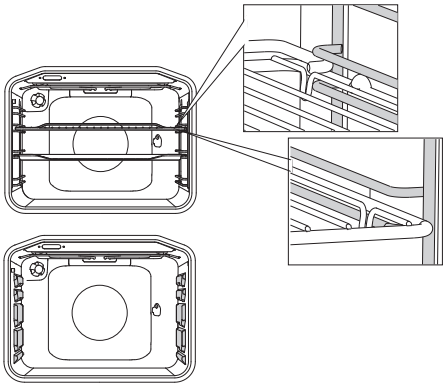


MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

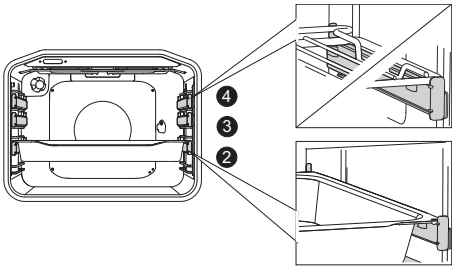


SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.

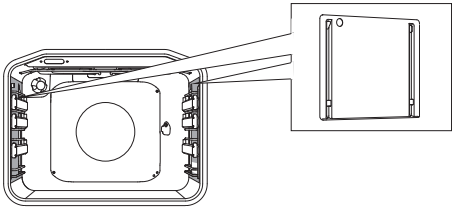


Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskooppikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.

Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat niin pitkällä uunissa kuin ne menevät.



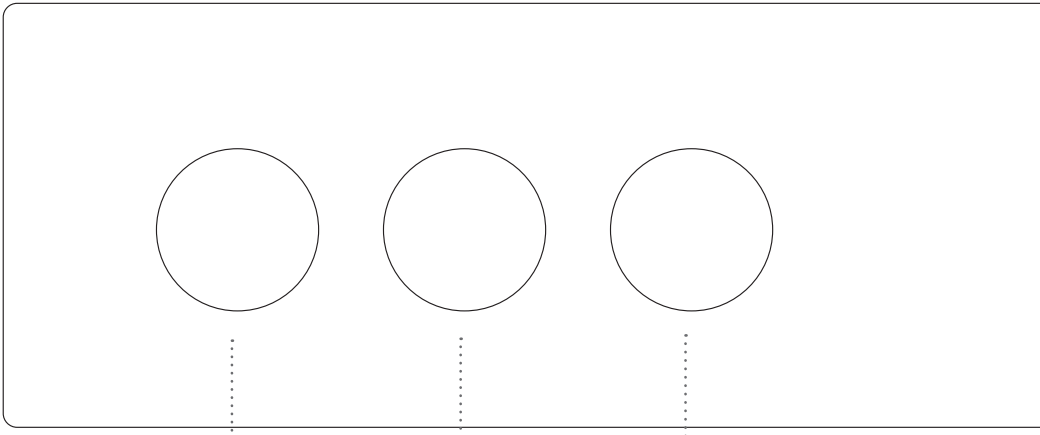
KATALYYTTIKAPPALEET estävät roiskuvaa rasvaa tarttumasta kiinni uunin seinämiin.

ROTISSERIEtä (lihavarrasta) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrastuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.

Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumentuvat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

OHJAUSYKSIKKÖ

(RIIPPUVAT MALLISTA)

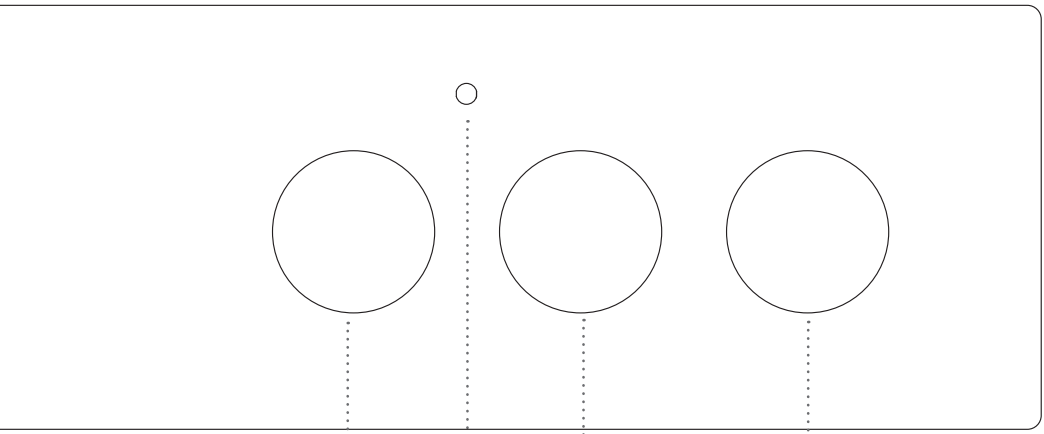


1 KEITTOALUEEN SÄÄTÖNUPPI, VASEN TAKANA

2 KEITTOALUEEN SÄÄTÖNUPPI, VASEN EDESSÄ

3 KYPSENNYS-JÄRJESTEL-MÄN VALINTA-NUPPI

HUOMAA:
Kypsennysjärjestelmien symbolit voivat olla joko nupissa tai etupaneelissa (laitteen mallista riippuen).



4 LÄMPÖTILAN SÄÄDIN

5 PUNAINEN VALO

Punainen valo ei ole päällä, kun uunin kuumentimet ovat aktivoituina. Kun valittu lämpötila on saavutettu, punainen valo on kytketty pois päältä.

6 KEITTOALUEEN SÄÄTÖNUPPI, OIKEA ETU

7 KEITTOALUEEN SÄÄTÖNUPPI, OIKEA TAKA

TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja jotkut sen sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaita lapsia tulisi valvoa jatkuvasti.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla uunista.

VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai kostealla liinalla.

VAROITUS: Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.
Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

Älä jätä induktiokeittoalueelle esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, sillä niistä voi tulla hyvin kuumia.

VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin puhdistukseen, koska ne voivat vaurioittaa pintaa tai suojaavaa emalipintaa. Tällaiset vauriot voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Älä puhdista keittotasoa höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erityisillä ohjausjärjestelmill

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!
Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ

Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita.

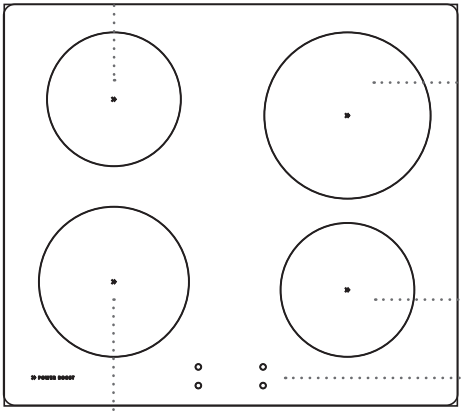
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Jos tasossa on lasikeraaminen pinta, puhdista se kostealla kankaalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, hankaavia pesusieniä tai tahranpoistoaineita.

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.
Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

INDUKTIOKEITTOPINTA



Induktiokeittoalue takana vasemmalla

Induktiokeittoalue takana oikealla

Induktiokeittoalue edessä oikealla

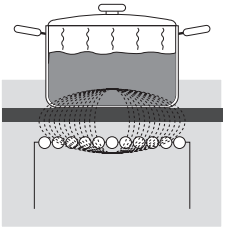
Tehotason ja jäljellä olevan lämmön näyttömoduuli

Induktiokeittoalue edessä vasemmalla

LASIKERAAMINEN KEITTOPINTA

- Taso kestää hyvin lämpötilan vaihtelut.
- Taso on myös iskunkestävä. Keittotaso ei vaurioidu, vaikka keittoastia asetetaan tasolle hieman varomattomasti.
- Keraamisen lieden käyttö säilytysalustana voi naarmuttaa liettä tai aiheuttaa sille muita vaurioita.
- Älä käytä lasikeraamista tasoa, jos siinä on halkeamia tai se on rikkoutunut. Jos terävä esine putoaa keittotason päälle, keittotaso saattaa särkyä. Tällaisessa tapauksessa seuraukset saattavat näkyä välittömästi tai vasta jonkun ajan kuluttua. Jos keittotasoon ilmaantuu näkyvä särö, katkaise virransyöttö laitteeseen heti.
- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumennuspinnan vaurioitumisen. Älä aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle.

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTAPERIAATE



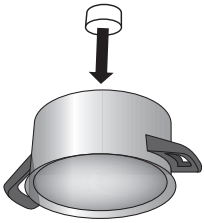
- Keittotaso on varustettu erittäin tehokkailla induktiokeittoalueilla. Lämpö muodostuu suoraan keittoastian pohjaan, missä sitä tarvitaan eniten. Näin vältytään lämpöhukalta lasikeraamisen pinnan kautta. Virrankulutus on huomattavasti alhaisempi kuin perinteisissä, lämpöä säteilevissä keittotasoissa.
- Lasikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena. Kun keittoalue on kytketty pois päältä, laite ilmoittaa tästä lämmöstä »jälkilämpönä«.
- Induktiokeittotasoissa lämpenemisen mahdollistaa lasikeraamisen pinnan alle asennettu induktiokäämi. Käämi tuottaa magneettikentän, joka synnyttää pyörrevirtauksia ferromagneettisen keittoastian pohjaan (eli keittoastian, johon magneetti tarttuu kiinni), mistä on seurauksena astian kuumeneminen.

Jos lasikeraamiselle keittotasolle roiskuu sokeria tai runsaasti sokeria sisältävää elintarviketta, pyyhi pinta välittömästi tai poista sokeri kaapimella, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma. Näin vältytään lasikeraamisen pinnan vaurioitumiselta.

Älä käytä pesuaineita tai muita puhdistusaineita kuuman lasikeraamisen pinnan puhdistamiseen, sillä tämä saattaisi vaurioittaa pintaa.

INDUKTIOKEITTOASTIAT

INDUKTIOKEITTOTASOILLA KÄYTETTÄVIKSI SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

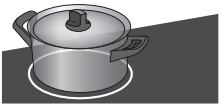


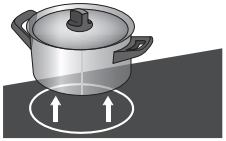
- Induktio toimii asianmukaisesti, jos käytät soveltuvia keittoastioita.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.
- Soveltuvia keittoastioita ovat teräksestä valmistetut tai emalipäällysteiset astiat ja valurautapannut.
- Sopimattomat keittoastiat: terässekoituksista valmistetut keittoastiat, joissa on kupari- tai alumiinipohja ja lasiastiat.
- Magneettitesti: Tarkasta pienen magneetin avulla, onko pannun tai kattilan pohja ferromagneettinen. Jos magneetti tarttuu kiinni pannun pohjaan, se soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi.

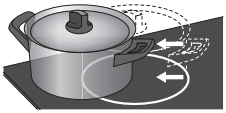
- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta keittoalue ensin maksimiteholle, noudata sen jälkeen painekeittimen valmistajan ohjeita ja käytä ao. ilmaisinta keittotehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Varmista, että painekeittimessä tai muussa kattilassa tai pannussa on tarpeeksi nestettä. Tyhjän kattilan käyttäminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen ylikuumenemisesta johtuen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.

Keittoalueet	Pannun pohjan minimiläpimitta
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

KEITTOASTIAN TUNNISTUS







- Vaikka keittoalueella ei ole kattilaa tai pannua tai käytetyn pannun halkaisija on keittoalueen halkaisijaa pienempi, energiaa ei mene hukkaan.
- Jos keittoastia on paljon pienempi kuin keittoalue, on mahdollista, että keittoalue ei tunnista sitä. Kun keittoalue aktivoidaan, kypsennystehonäytölle ilmestyy symboli »U«. Jos pannu laitetaan induktiokeittotasolle seuraavien kymmenen minuutin kuluessa, liesi tunnistaan sen ja kytkeytyy valitulle kypsennysteholle. Kun keittoastia poistetaan keittoalueelta, virransyöttö keskeytyy.
- Jos keittoalueelle asetetaan pienempi pannu tai kattila ja liesi tunnistaa sen, se käyttää ainoastaan niin paljon virtaa kuin kyseessä olevaa kokoa varten tarvitaan.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

- Huomaa keittoastioita ostaessasi, että niissä ilmoitettu halkaisija viittaa useimmiten astian yläreunaan, joka on yleensä suurempi kuin pohjan halkaisija.
- Jos ruokalajin kypsentämiseen menee pitkä aika, käytä painekeitintä. Varmista, että painekeittimessä on aina riittävästi nestettä. Jos keittoalueelle asetetaan tyhjä keitin, se saattaa ylikuumentua, mistä voi olla seurauksena sekä astian että keittoalueen vaurioituminen.
- Sulje kattila tai pannu sopivalla kannella aina kun mahdollista. Käytä keittoastioita, jotka ovat sopivan kokoisia kypsennettävään ruokamäärään nähden. Suuressa, vain osittain täynnä olevassa astiassa kypsentämiseen kuluu huomattavasti enemmän energiaa.

INDUKTIOKEITTOTASON KÄYTTÖ

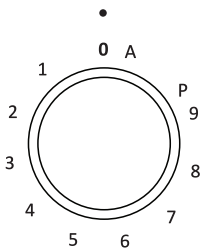
KYPSENNYKSEN TEHOTASOT

Kytke keittoalue päälle käyttöpaneelissa olevien säätimien avulla.

Taso	Tarkoitus
0	Pois päältä, jälkilämmön käyttö
1 - 2	Ruoan lämpimänäpito, pienten ruokamäärien hidas kypsennys (alhaisin asetus)
3	Hidas kypsennys (alun lisätehotoimintoa seuraava kypsennys)
4 - 5	Suurten ruokamäärien hidas kypsennys (lisätehoa seuraava), suurten lihapalojen haudutus
6	Käristäminen ja ruskistaminen
7 - 8	Käristäminen
9	Suurten ruokamäärien kypsennys, käristäminen
P	"Lisäteho"-asetus, soveltuu myös hyvin suurille ruokamäärille
A	Automaattinen nopea lämmitystoiminto

(P) – POWER BOOST (LISÄTEHO)

Nopeassa keittämisessä tehonlisäys voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.



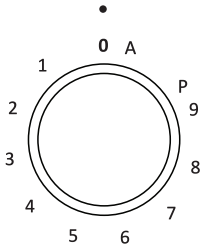
Kierrä nuppia oikealle merkkiin “P”. Merkki "P" ilmestyy tehotason näyttöön. Lisäteho kytkeytyy pois päältä, kun vaihdat alemmalle tehotasolle.

Edessä vasemmalla olevassa keittoalueessa on ylimääräinen tehotoiminto. Lisäteho aktivoidaan tällä alueella viideksi minuutiksi; tämän jälkeen alue kytkeytyy automaattisesti tasolle 9.

AUTOMAATTINEN NOPEA LÄMMITYSTOIMINTO

Kaikki keittoalueet on varustettu erityisellä mekanismilla, joka asettaa kypsennystehon maksimiin kypsennyksen alussa valitusta tehoasetuksesta riippumatta. Lyhyen ajan kuluttua keittoalueen teho kytkeytyy takaisin alunperin asetetulle tasolle (1 - 8).

Nopea kuumennusjärjestelmä soveltuu ruokalajeille, joita kuumennetaan ensin voimakkaasti ja kypsennetään sen jälkeen pidemmän aikaa ilman jatkuvaa valvontaa.
Nopea kuumennusjärjestelmä ei sovellu sellaisten ruokalajien hauduttamiseen, paistamiseen tai ruskistamiseen, joita on käännettävä, valeltava tai sekoitettava usein kypsennyksen aikana tai jotka vaativat pitkäaikaista keittämistä painekeittimessä.



Kierrä nuppia aivan oikealle saakka symboliin "A" ja pidä sitä kaksi sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Aseta haluamasi kypsennystaso. "A" ja valittu tehotaso vuorottelevat tehotason näytössä. Kun lisätehotoiminnon lämmitysaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy automaattisesti valitulle tehotasolle, joka näytetään tämän jälkeen jatkuvasti näytössä.

Nopea lämmitystoiminto voidaan deaktivoida alentamalla kypsennyksen tehotasoa.
Jos tehonsäätönuppi jää "0"-asentoon nopean lämmitystoiminnon aktivoinnin jälkeen, toiminto kytkeytyy pois päältä 3 sekunnin kuluttua.
Jos kattila tai pannu poistetaan keittoalueelta ja asetetaan sille takaisin kymmenen minuutin kuluessa, automaattinen nopea lämmitystoiminto jatkaa toimintaansa.

Tehotasot	1	2	3	4	5	6	7	8
Automaattisen nopean lämmitystoiminnon kesto (sekuntia)	48	144	230	312	408	120	168	216

JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

Lasikeraaminen keittotaso ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan sillä olevasta keittoastiasta säteilevän lämmön seurauksena.
Niin kauan kuin symboli "H" palaa sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä, keittoalueella on jälkilämpöä, jota voidaan käyttää ruoan lämpimänäpitoon tai sulattamiseen.
Kun "H"-merkki katoaa, keittoalue saattaa vielä olla kuuma. Palovammojen vaara!

TURVAKATKAISU

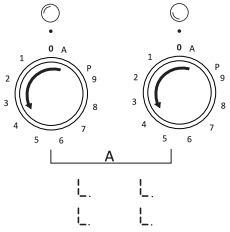
Jokaisen keittoalueen jatkuvan kypsennyksen maksimiaika on rajoitettu. Kun turvakatkaisutoiminto kytkee keittoalueen pois päältä, näyttöyksikköön ilmestyy joko "0" tai "H".
Kytke keittoalue pois päältä tehonsäätönupilla.

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tunnit ennen turvakatkaisua	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

YLIKUUMENEMISSUOJA

- Keittotaso on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää elektronisia komponentteja kypsennyksen aikana. Tuuletin voi toimia jonkin aikaa vielä keittoprosessin päättymisen jälkeenkin (niin kauan kuin symboli »H« näkyy).
- Keittotaso on varustettu myös ylikuumenemissuojalla, joka suojaa sen elektronisia komponentteja vaurioitumiselta. Suoja toimii useilla tasoilla.
- Keittoalueen lämpötilan noustessa erittäin korkeaksi keittämisteho laskee automaattisesti. Jos tämä ei riitä, keittoalueen teho jatkaa laskemistaan tai turvamekanismi kytkee keittoalueen kokonaan pois päältä. (Tällaisessa tapauksessa näytöllä näkyy »E2«.) Kun keittoalue on jäähtynyt, sen teho on jälleen käytettävissä kokonaisuudessaan.

LAPSILUKKO



- Lapsilukko voidaan aktivoida kaikkien keittoalueiden ollessa pois päältä. Kierrä kahta nuppia (kahden vasemman keittoalueen) samanaikaisesti symboliin A ja pidä niitä lyhyen aikaa siellä. »L« ilmestyy kaikkiin näyttöihin.

Jos kierrät mitä tahansa painiketta tai nuppia, "L" syttyy kaikissa näytöissä.

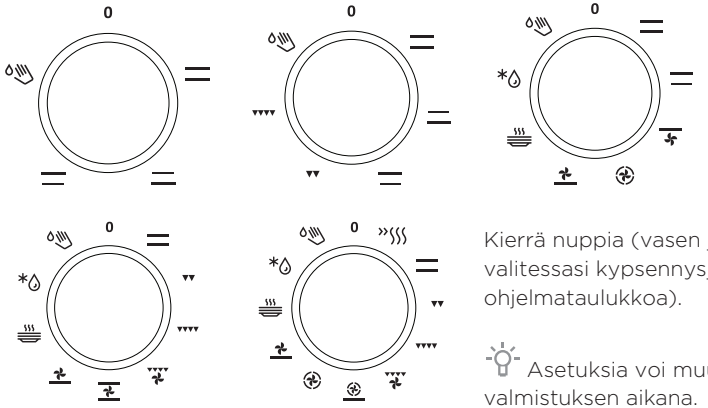
- Jos haluat kytkeä lapsilukon pois päältä, kierrä vasemmanpuoleisten keittoalueiden nuppeja samanaikaisesti symboliin »A« ja pidä siellä.

ÄÄNI JA SEN SYYT INDUKTIOKYPSENNYKSEN AIKANA

Melu ja äänet	Syy	Ratkaisu
Induktiosta aiheutuva toimintaääni	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.	Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöistä.
Muuntajamainen surina	Ilmaantuu korkealla tehotasolla kypsennettäessä. Syynä on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.	Ääni katoaa tai heikkenee, kun alennat tehotasoa.
Keittoastioiden tärinä ja kalina	Tällaista ääntä voi kuulua käytettäessä keittoastioita (kattiloita tai pannuja), jotka on tehty erilaisista materiaaleista.	Se on tulosta eri materiaalikerrosten välisten pintojen liikkeestä. Tämä ääni johtuu keittoastiasta. Siinä voi esiintyä eroja kypsennettävän ruoan määrästä ja tyypistä riippuen.
Tuulettimen ääni	Induktiokeittotason eri komponenttien asianmukainen toiminta vaatii lämpötilan säätelyä. Tästä syystä keittotaso on varustettu tuulettimella, joka toimii vaihtelevilla nopeuksilla, tunnistetusta lämpötilasta riippuen	Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun keittotaso on kytketty pois päältä, jos lämpötila on liian korkea.

KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1–4)

VAIHE 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN



Kierrä nuppia (vasen ja oikea) valitessasi kypsennysjärjestelmän (katso ohjelmataulukkoa).

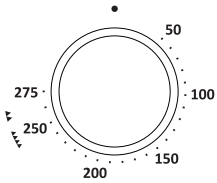
Asetuksia voi muuttaa myös ruoan valmistuksen aikana.

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
	KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ	
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan. Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).	180
	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	180
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	220

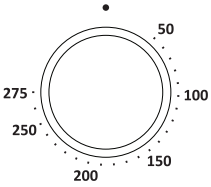
JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	220
	GRILLI JA TUULETIN Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille.	170
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200
	KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	180
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA Kummatkin lämpövastukset ja puhallin aktivoituvat. Puhallin mahdollistaa kuuman ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvisten kuivaamiseen.	180
	LAUTASTEN LÄMMITIN Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.	-
	AQUA CLEAN Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.	70

VAIHE 2: ASETUSTEN VALITSEMINEN

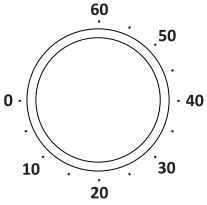
PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN



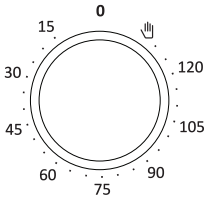
Käytettäessäsi uunijärjestelmää ja suurta grilliruokamäärää aseta lämpötilanuppi -asentoon.



KELLON ASETTAMINEN



MINUUTTIMUISTUTIN
Aseta aika kääntämällä nuppia myötäpäivään. Sen jälkeen hienosäädä asetuksesi kääntämällä nuppia vastakkaiseen suuntaan. Pisin mahdollinen asetus on 60 minuuttia. Heti kun aika loppuu, aktivoidaan noin viisi sekuntia kestävä äänisignaali.



SAMMUTUSAJASTIN (ajastinkytkin)
Valitse ensin paistojärjestelmä ja lämpötila.
Aseta aika kääntämällä nuppia myötäpäivään.
Asetetun ajan loputtua valittu kuumennusjärjestelmä kytketään pois päältä.

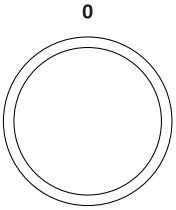
Jos et halua käyttää ajastinkytkintä, tai jos aika on joko lyhyempi kuin 15 minuuttia tai pidempi kuin 120 minuuttia, silloin manuaalinen asetus on suositeltavaa. Käännä nuppia vasemmalle valitaksesi symbolin (käsi). 0-asennossa uuni ei ole toiminnassa.

VAIHE 3: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Aseta järjestelmä ja lämpötila; sen jälkeen käynnistä paistamisprosessi.

VAIHE 4: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI "0"-asentoon.



Kun kypsennys on suoritettu loppuun, kaikki ajastinasetukset keskytyvät ja peruuntuvat minuuttimuistutinta lukuunottamatta. Näytöllä näytetään kellonaika. Jäähdytyspuhallin käyn edelleen hetken aikaa.

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka.

Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suositeltujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

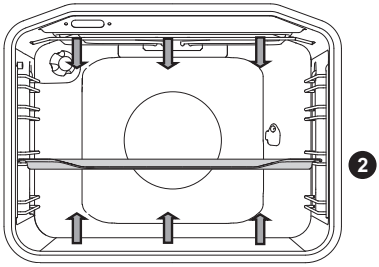
Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

Lihan paahtaminen:
Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä.
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäviksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.
Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä.
Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Ruoka-aine	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Porsaanpaisti	1500	2	190-200	120-130
Porsaanlapa	1500	2	190-200	120-140
Porsasrullat	1500	2	190-200	120-140
Lihamureke	1500	2	200-210	60-70
Naudanpaisti	1500	2	190-210	120-140
Paahtopaisti, kypsä	1000	2	200-210	40-60
Vasikkarullat	1500	2	180-200	90-120
Lampaan ulkofilee	1500	2	190-200	100-120
Kanipaisti	1500	2	190-200	100-120
Poronpaisti	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kana	1500	2	200	80
KALA				
Haudutetut kalat	1000	2	210	50-60

Käytä tätä ohjelmaa kanan paistamiseen, mikäli laitteessa ei ole ohjelmaa.
Käytä tätä ohjelmaa pizzan paistamiseen, mikäli laitteessa ei ole ohjelmaa.

Leivonnaisten paistaminen

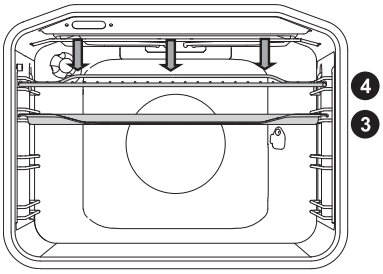
Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

Ruoka-aine	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LEIVONNAISET			
Vihanneskohokas	2	190-200	30-35
Makea kohokas	2	190-200	30-35
Sämpylät *	2	200-220	30-40
Leipä *	2	180-190	50-60
Valkoinen leipä *	2	180-190	50-60
Tattarileipä *	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä *	2	180-190	50-60
Ruisleipä *	2	180-190	50-60
Spelttileipä *	2	180-190	50-60
Saksanpähkinäkakku	2	180	55-60
Sokerikakku *	2	160-170	25-30
Juustokakku	2	170-180	65-75
Vuokaleivokset	2	170-180	25-30
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	200-210	25-30
Kaalipiirakat	2	185-195	25-40
Hedelmäpiirakka	2	150-160	40-50
Marenkikeksit	2	90	120
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-35

Vinkki	Käyttö
Onko kakku kypsä?	• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. • Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.
Lytistyikö kakku?	• Tarkista resepti. • Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. • Huomioi sekoitusaika käyttäessäsi pieniä sauvasekoittimia, tehosekoittimia jne.
Kakun pohja on liian vaalea?	• Käytä tummaa paistopeltiä tai vuokaa. • Aseta paistopelti yhtä tasoa alemmaksi ja kytke alalämpövastus päälle kypsennysajan loppua kohden.
Kosteaa täytettä sisältävä kakku ei ole riittävän kypsä?	• Nosta lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.

Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI



Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.
Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.
Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle.

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180g/pala	3	220	18-21
Sian niskapalat	180g/pala	3	220	18-22
Kotletit/kyljykset	180g/pala	3	220	20-22
Grillimakkarat	100g/pala	3	220	11-14
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	4	220	3-4
Lämpimät voileivät	/	4	220	5-7

Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	220	14-16
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	220	18-21
Sian niskapalat	180 g/pala	3	220	19-23
Kotletit/kyljykset	180 g/pala	3	220	20-24
Vasikanleike	180 g/pala	3	220	19-22
Grillimakkarat	100 g/pala	3	220	11-14
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	200 g/pala	3	220	9-15
KALA				
Lohikyljykset/-fileet	600	3	220	19-22
PAAHDETTU LEIPÄ				
6 palaa vaaleaa leipää	/	4	220	1.5-3
4 viipaletta sekajyväleipää	/	4	220	2-3
Lämpimät voileivät	/	4	220	3.5-7

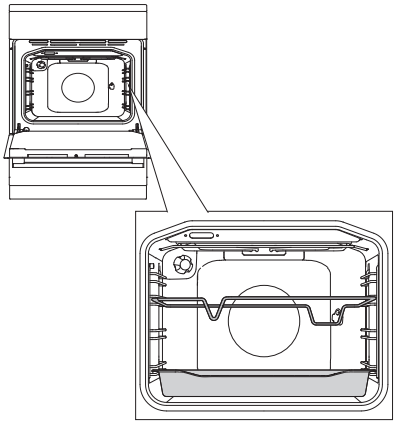
Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillikuumenninta (infrapuna).
Grillikuumennin, ritilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana.
Käytä siksi uunikintaita ja lihapihtejä.

Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).

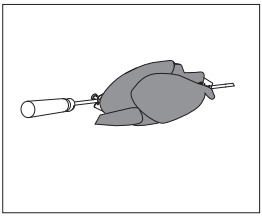
Grillivastus, ritilä ja muut uunin varusteet kuumentuvat voimakkaasti grillauksen aikana. Käytä tästä syystä aina uunikintaita ja grillipihtejä.

Kypsennys rotisseriella (mallista riippuen)

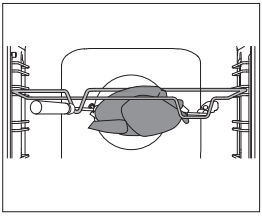
Maksimilämpötila rotisserietä käytettäessä on 240°C.



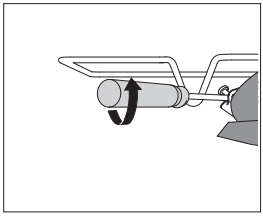
1 Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaaltapäin ja aseta syvä uunipannu alaosan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.



2 Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.



3 Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrastukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

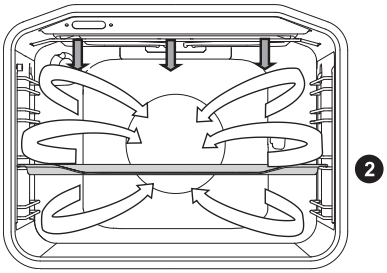


4 Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.

Grilli toimii vain silloin, kun uunin ovi on kiinni.

GRILLI JA TUULETIN

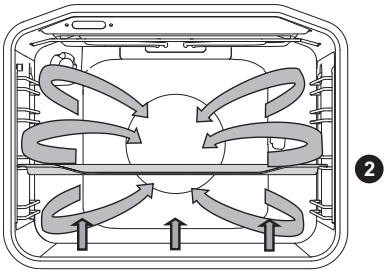


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Ankka *	2000	2	150-170	80-100
Porsaanpaisti	1500	2	160-170	60-85
Porsaanlapa	1500	2	150-160	120-160
Porsaan lapa	1000	2	150-160	120-140
Puolikas kana	600	2	180-190	25 (1. puoli) 20 (toinen puoli)
Kananpoika	1500	2	190	30 (1. puoli) 30 (toinen puoli)
KALA				
Taimen *	200 g/pala	2	170-180	45-50

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

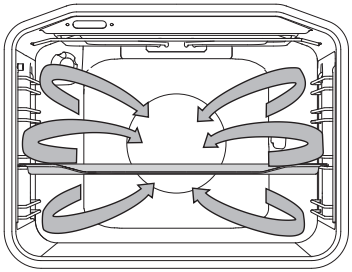


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila	Paistoaika (minuuttia)
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, murotaikina	2	180-200	35-40
Omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	45-65

KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paahtaminen:
Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäviksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LIHA				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	170-180	140-160
Porsaankylki	1500	2	170-180	120-150
Ankka	1700	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-170	180-220
Kananrinta	1000	2	180-190	70-85
Täytetty broileri	1500	2	170-180	100-120

Leivonnaisten paistaminen

Suosittelemme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

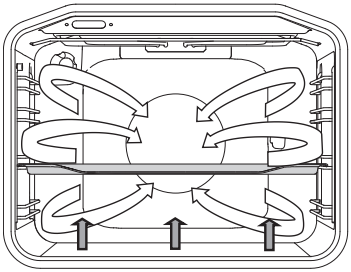
Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä.

Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
LEIVONNAISET			
Kakku	2	150-160	45-60
Sokerikakku	2	150-160	25-35
Murokakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	150-160	45-65
Luumukakku	2	150-160	30-40
Kääretorttu *	2	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Challah-leipä	2	160-170	35-50
Omenastruudeli	2	170-180	40-60
Keksit, murotaikina *	2	150-160	15-25
Keksit, pursotetut *	2	150-160	15-28
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	170-180	20-30
Jogurtti	2	40	240
LEIVONNAISET - PAKASTETUT			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit *	2	170-180	20-35
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	170-180	20-35
Kermatäytteiset leivonnaiset	2	180-190	25-45

Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila	Paistoaika (minuuttia)
HEDELMÄT			
Mansikat	2	180	20-30
Luuhedelmät	2	180	25-40
Hedelmäsose	2	180	25-40
VIHANNEKSET			
Maustekurkku	2	180	25-40
Pavut/porkkana	2	180	25-40

SÄILÖNTÄ

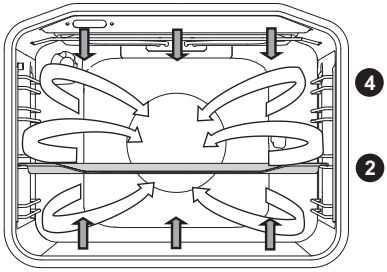
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

Kaada 1 litra vettä syvälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

Ruoka-aine	Määrä (l)	L = 170 °C – 180 °C, kunnes purkeissa alkaa näkyä kuplia / kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua	Lämpötila, kun sisältö alkaa kiehua - kun kuplia ilmaantuu	Tasaantumisaika uunissa (min)
HEDELMÄT				
Mansikat	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	25
Luuhedelmät	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	30
Hedelmäsose	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	35
VIHANNEKSET				
Maustekurkku	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	30
Pavut, porkkanat	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvisten kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla).

Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
Marmorikakku	2	140-150	45-55
Kakku suorakulmaisella paistopellillä	2	130-140	45-55
Juustokakku	2	130-140	55-65
Hedelmäkakku – murotaikina	2	140-150	35-45
Sokerikakku	2	130-140	20-30
Murokakku	2	140-150	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	130-140	35-45
Kääretorttu	2	140-150	18-23
Palmikoitu leipä, rinkiläleipä	2	140-150	25-35
Joululeipä	2	130-140	50-60
Omenastruudeli	2	140-150	45-55
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Bundt-kakku)	2	130-140	40-50
Murotaikinasta valmistetut keksit	2	140-150	18-25
Puristetut keksit *	2	130-140	10-15
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	140-150	15-20
Leipä	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
PAKASTETAIKINA			
Omenastruudeli	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Filoleivonnaiiset	2	150-160	18-25

SULATUS

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittimiä).
Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitetulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita.
Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtele pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle.
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.
Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)
Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

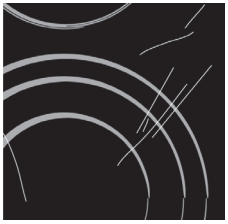
Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)
Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.
Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.
Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.

Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

Odota aina käytön jälkeen lasikeraamisen pinnan jäähtymistä ja puhdista se sitten. Muussa tapauksessa kaikki jäljellä olevat epäpuhtaudet kuumalla pinalla palavat, kun seuraavan kerran käytät tasoa.
Käytä lasikeraamisen tason säännölliseen kunnossa pitämiseen erityishoitoaineita, jotka tekevät pinalle suojakalvon, joka estää lian tarttumista siihen.

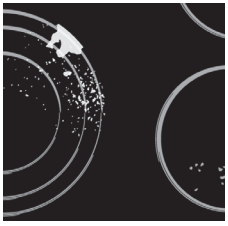


Ennen kuin käytät lasikeraamista pintaa, pyyhi pois sekä tasosta että pannun pohjasta pöly tai muut epäpuhtaudet, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.

Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista suihkupesureista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.

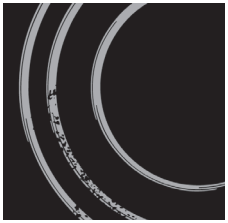
Pinta voi olla kulunut johtuen syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden tai pohjasta vaurioituneiden tai karkeiden keittoastioiden käytöstä (kuva 2). Käytä pienempien epäpuhtauksien poistamiseen kosteaa, pehmeää kangasta. Pyyhi sen jälkeen pinta kuivaksi.

Poista kaikki vesitahrat etikkaliuoksella. Älä kuitenkaan käytä tätä liuosta kehyksen pyyhkimiseen (vain joissakin malleissa), koska sen kiilto saattaa hävitä. Älä käytä voimakkaita suihkupesureita tai hilseenpoistoaineita.
Käytä sitkeän lian poistoon erityisiä lasikeraamisia puhdistusaineita. Noudata valmistajan ohjeita. Poista puhdistamisen jälkeen läpikotaisin puhdistusjäämät, koska ne saattavat vaurioittaa lasikeraamista pintaa keittoalueiden kuumentuessa.



Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettet loukkaa itseäsi.

Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa märällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitetulla erikoispuhdistusaineella.
Pidä kaavinta oikeassa kulmassa (45° - 60°). Paina kaavinta kevyesti lasia vasten ja liu'uta sitä pinnan päällä poistaaksesi lian. Varmista, ettei kaapimen muovinen kädensija (joissakin malleissa) joudu kosketuksiin kuuman keittoalueen kanssa.



Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi lieden pintaa sen kärjellä tai terällä.
Poista heti sokeri tai sokerotu ruoka lasikeraamiselta tasolta kaapimella, vaikka taso on edelleen kuuma, koska sokeri saattaa vaurioittaa pysyvästi lasikeraamista pintaa.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ei vaikuta pinnan toimintaan tai kestävyyteen. Sellainen haalistuminen on usein seurausta pintaan palaneista ruokajäämistä tai sen voi aiheuttaa joidenkin keittoastioden materiaali (kuten alumiini tai kupari). Tällaista haalistumista on hyvin vaikea poistaa kokonaan.
Huomaa: Haalistuminen ja samanlaiset viat vaikuttavat vain tason ulkonäköön eivätkä vaikuta suoraan sen toimintaan. Takuu ei kata sellaisten vikojen poistamista.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

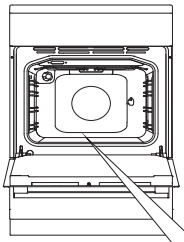
Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtele uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.
Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

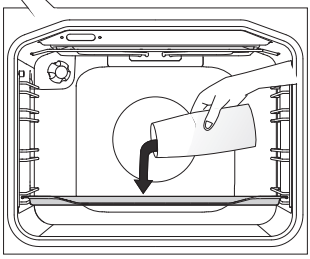
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissä on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

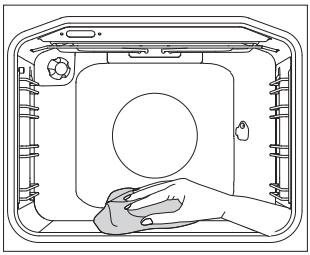
AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



1 Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon. Aseta LÄMPÖTILAN SÄÄDIN 70 °C:een.



2 Kaada 0,6 litraa vettä uunipannuun ja pane se alimmalle paistotasolle.

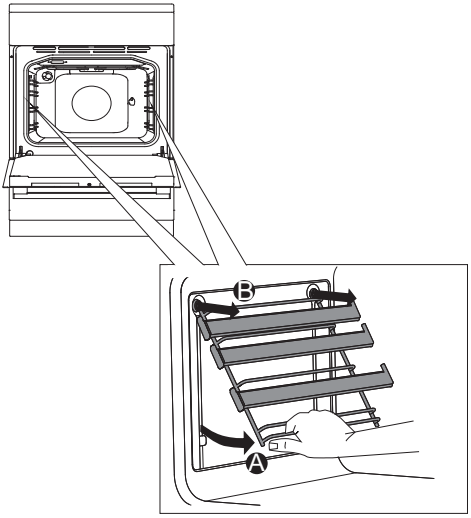


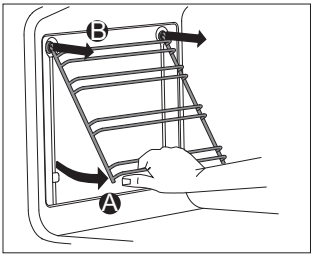
3 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.

Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.





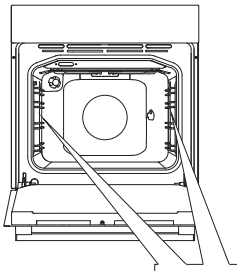
A Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

B Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

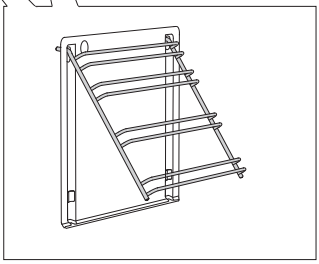
Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

KATALYYTTIKAPPALEIDEN ASENTAMINEN

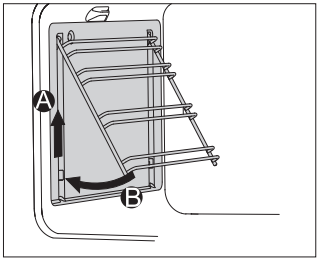
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



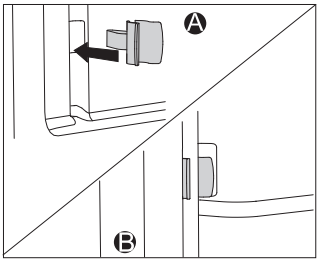
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



1 Kiinnitä kiskot katalyyttikappaleisiin.



2 Ripusta kappaleet ja kiinnitetyt kiskot olemassa olevia reikiä käyttäen vetämällä ylöspäin.



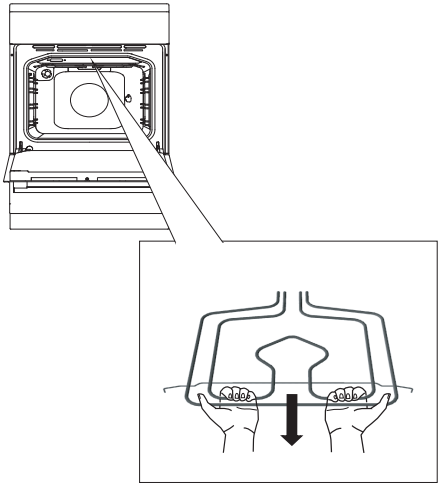
Kun asennat katalyyttikappaleilla varustettuja, täysin ulosvedettäviä kiskoja, aseta toimitukseen sisältyvien jousilukkojen toinen pää uunin seinämän alaosassa oleviin aukkoihin ja toinen pää kiskoihin. Jousilukkojen tarkoitus on pitää kiskot tukevasti paikoillaan.

Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.

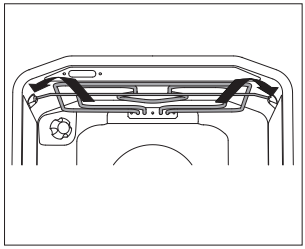
UUNIN KATON PUHDISTUS

(mallista riippuen)

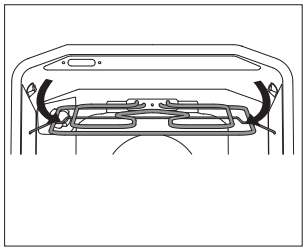
Ylempää grillivastusta voidaan kääntää, mikä mahdollistaa uunin katon helpomman puhdistuksen. Poista pellit, ritilä ja kiskot ennen uunin puhdistamista.



Vedä lämpövastusta, kunnes poikkikisko vapautuu sivukannattimista vasemmalla ja oikealla.



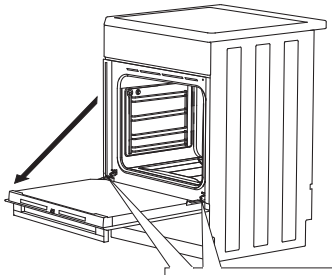
Älä milloinkaan käytä lämpövastusta sen ollessa taitettuna/laskettuna. Noudata puhdistuksen jälkeen samaa prosessia päinvastaisessa järjestyksessä työntäen lämpövastusta takaisin, kunnes poikkikisko napsahtaa paikalleen.



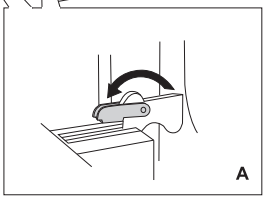
Irrota laite verkkovirrasta.

Lämpövastuksen on oltava jäähtynyt, muutoin on olemassa palovammojen vaara.

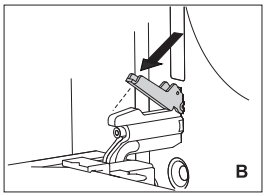
UUNIN LUUKUN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN (mallista riippuen)



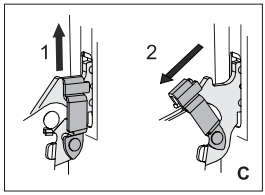
1 Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).



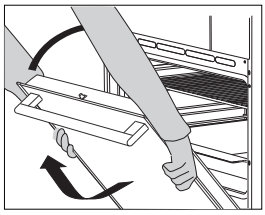
2 **A** Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).



B Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).



C Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.

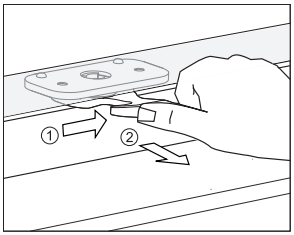


3 Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.

Noudata käänteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.

Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen Jos pääjousi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.

LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)

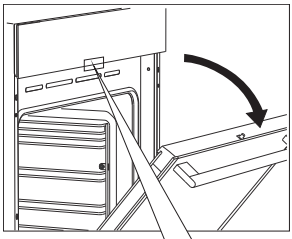


Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

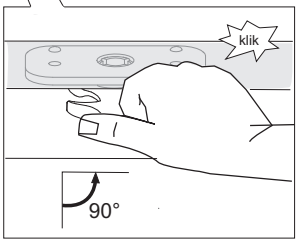
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

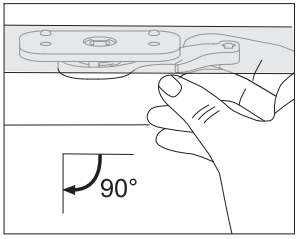
Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.



Avaa ensin uunin luukku.



Työnnä luukun lukkoa 90° oikealle peukalollasi, kunnes tunnet napsahduksen. Uunin lukko on nyt deaktivoitu.



Aktivoi uunin lukko uudelleen avaamalla luukku ja vetämällä vipua itseäsi kohden oikean kätesi etusormella.

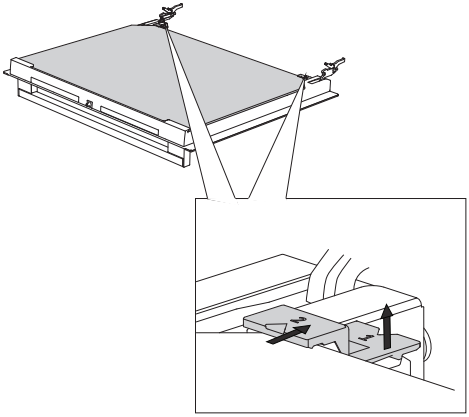
LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.

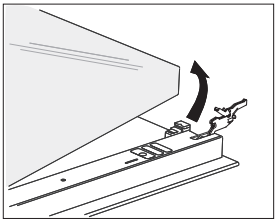
Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.

UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN OVEN LASIPANEELI

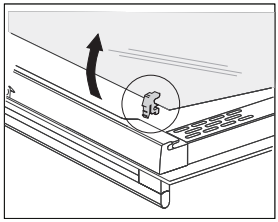
Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



1 Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).



2 Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.



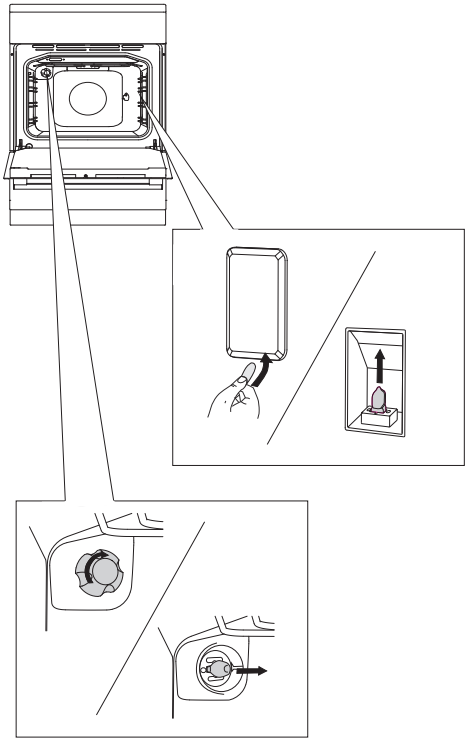
3 Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.

Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W; tavallinen lamppu E14, 25 W, 230 V)



Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.

Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Syy
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Ota yhteys huoltoon. Varmista, että kaikkien päällekytkettyjen laitteiden yhteinen teho ei ylitä kotisi verkkovirran kapasiteettia.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa Puhdistus ja hoito.
Ruoka ei ole kypsää . . .	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?

Keittotason virhe- ja vikanäyttö	Syy	Ratkaisu
Olet kytkenyt keittoalueen päälle, mutta symboli "U" vilkkuu edelleen.	Kattila tai pannu ei sovellu induktiokeittotasolla käytettäväksi tai sen halkaisija on liian pieni. Kattila tai pannu on saattanut ylikuumentua ja menettää ferromagneettiset ominaisuutensa.	Tarkasta, onko keittoastia ferromagneettinen (vetääkö se puoleensa magneettia). Varmista, että pannun halkaisija on riittävän suuri (normaalisti > 12 cm). Jos näyttö vilkkuu edelleen keittotason päällekytkemisen jälkeen, erota laite verkkovirrasta. Odota 5 minuuttia ja liitä laite uudelleen.
Nopean lämmityksen lisätehotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	On normaalia, että lisätehotoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua ja että keittotaso kytkeytyy tämän jälkeen tehotasolle 9. Jos keittoalue on ylikuumentunut, turvamekanismi kytkee lisätehotoiminnon pois päältä!	Aktivoi lisätehotoiminto uudelleen. Kytke keittoalue tarvittaessa pois päältä ja uudelleen päälle. Aktivoi tämän jälkeen lisätehotoiminto. Anna keittotason jäähtyä hetken aikaa.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "U400".	Jännite on liian korkea tai laitetta ei ole liitetty asianmukaisesti.	Erota laite verkkovirrasta ja tarkasta liitäntä.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E2".	Liesi on ylikuumentunut.	Odota, että keittotaso jäähtyy. Käytä tämän jälkeen pienempää tehoasetusta.

Keittotason virhe- ja vikanäyttö	Syy	Ratkaisu
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E3".	Sopimaton keittoastia, josta puuttuu ferromagneettisia ominaisuuksia.	Käytä toista kattilaa tai pannua.
Näytöllä näkyy muita virheilmoituksia "Er" tai "E + numero".	Virtapiiriin on ilmaantunut virhe.	Irrota laite verkkovirrasta 5 minuutiksi ja liitä se uudelleen. Jos virheilmoitus näytetään uudelleen, ota yhteys huoltoon.

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.
Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).

HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois, tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote tulee viedä valtuutettuun keräyskeskukseen sähköisten ja elektronisten jätelaitteiden käsittelyä varten.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

KYPSENNYSTESTI

Ruoka on testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

Perinteinen kypsennys

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Keksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3		140-150 *	25-40
Keksit – kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3		140-150 *	30-45
Keksit – kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3		150-160	25-40
Vuokaleivokset – kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3		140-150	30-45
Vuokaleivokset – kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4		140-150	35-50
Kakku	Pyöreä metallivuoka/ lankahylly (tukiritilä)	2		160-170	20-35
Omenapiirakka	Pyöreä metallivuoka/ lankahylly (tukiritilä)	2		170-180	55-75

* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä.

Ritilä

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Paahtoleipä	Lankahylly/ ritilä	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Jauhelihapiiras	Lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvankeräy-sastiaksi	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

* 6 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä.

** Käännä ruoka, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.